世界農業遺産

みなべ・田辺の梅システム

Minabe-Tanabe Ume System

「みなべ・田辺の梅システム」は、2015年12月15日、
FAO（国連食糧農業機関）のGIAHS運営・科学合同委員会で、
世界農業遺産に認定されました。

継承される みなべ・田辺の梅システム

2015年12月、400年前から受け継がれてきた持続可能な梅を中心とする農業システムが世界農業遺産に認定されました。みなべ・田辺地域では、薪炭林を残しつつ、山の斜面に梅林を配置することで、水源涵養や崩落防止などの機能を持たせながら高品質な梅が生産されていること、梅の花の受粉におけるニホンミツバチの利用や里山・里地の自然環境の保全により、豊かな生物多様性を維持していることなどが、高く評価されました。

1 紀州備長炭の「薪炭林」で山を守る

みなべ・田辺地域では昔から「薪炭林を残すため、山全体を梅林にしない」という慣習が守られてきました。炭焼き職人が紀州備長炭の原材料のウバメガシやカシを択伐することで、土砂崩れなど山が荒れるのを防いでいます。この炭焼き職人による地道な管理・整備があってこそ、山は健全な状態に保たれ、持続可能な農林業が維持されます。

炭焼き職人の確かな目と技術により択伐されたウバメガシは、1000℃を超える高温で焼き締められ、硬くてきめの細かい上質の「紀州備長炭」となる。

用語解説

薪炭林▶薪や炭の原料となる木材を生産するための森林。ウバメガシ、カシ、クヌギ、コナラ、ヤマザクラ、エノキなどで構成された里山の雑木林で、定期的に人の手を入れることで管理・維持される。

紀州備長炭▶ウバメガシやカシを高温で蒸し焼きにし、窯の外で灰を掛けて消火する独特の製法で作る「白炭」。みなべ・田辺地域の紀州備長炭は、プロの料理人の間でトップブランドとして高評価を受けている。

水源涵養▶森林の土壌が雨水を貯留して、水源を保つ機能。河川の水量を調節して洪水を防ぎ、河川の流量を安定させる他、雨水が森林土壌を通過することで、水質が浄化される機能も含まれる。

択伐▶1カ所から複数の幹が伸びる「株立ち」状態の木を伐採する際に、炭に適する太さの枝を必要なだけ選択して伐採し、細い枝は切らずに残すことで、後継樹を育てながら、森林の更新を図る伐採法。

季節によって異なる装いを見せる梅林。梅の花咲く季節には多くの観光客でにぎわう。

2 ミツバチによる受粉で梅が育つ

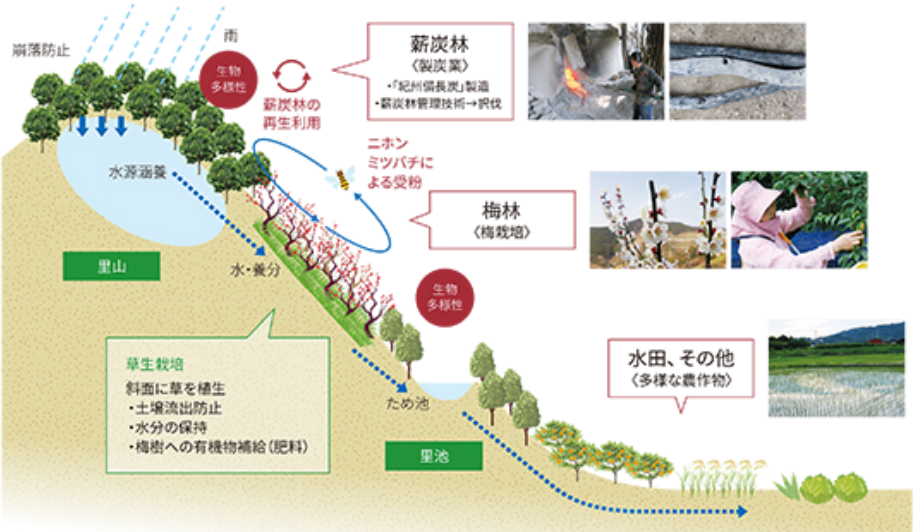
みなべ・田辺地域で栽培されている梅の多くの品種は、自家受粉できないため、他種の梅を近くに植え、その花粉で受粉させます。何百という木に手作業で行うのは困難なため、古くから受粉にはニホンミツバチが利用されます。花の少ない早春に満開となる梅は、地域に生息するニホンミツバチにとって貴重な蜜の供給源となっており、本格的な活動シーズン前のトレーニングの機会にもなっています。この梅とミツバチとの共生関係が世界農業遺産として評価されました。

用語解説

南高梅▶和歌山県みなべ町で選抜・育成された梅。皮は薄く、果肉が多く、柔らかいのが特徴で、梅干し用として最高級品種とされる。

ニホンミツバチ▶古くから日本の野山に生息するミツバチ。春から秋にかけて、あらゆる種類の花から蜜を集めるのが特徴。近年、自然林での生息数が減り、種としての存続が危ぶまれている。

自家受粉（自家和合性）▶同じ品種の花粉がめしべにつくと実がなること。多くの梅の品種は、違う品種の花粉がめしべにつかないと実がならない。



3 梅の収穫・加工技術が高品質の南高梅を生む

みなべ・田辺地域では、ほとんどの梅の生産者が、収穫した梅を白干しにする一次加工まで行います。そのため、南高梅は栽培の段階から、良質の梅干しになるように育てられます。また加工業者も、南高梅の魅力や特徴を熟知しています。この「地域の生産者と加工業者との密接な連携」も、世界農業遺産として評価されたポイントです。

南高梅は完熟してから収穫されるが、当地域で考案された「落下しても実が傷つかないよう、斜面にネットを張って集める」という農法により、見た目も非常に美しい。

用語解説

青梅・完熟梅▶青梅はまだ熟していない梅。梅酒・梅ジュース・梅サワーなどに利用される。完熟梅は、完全に熟し、全体が黄色くなった梅。実は柔らかく、香りも良く、梅干しや梅ジャムに適している。

白干し▶収穫した梅を水洗いし、塩漬けにした、昔ながらのしょっぱい梅干し。調味梅の材料にもなるが、地元ではこのシンプルな「白干し」こそが、オーソドックスな"梅干し"として認識されている。

調味梅▶加工業者により、白干しを塩抜きしてから、他の素材と漬け込んだり、調味液に漬けて味付けしたりされた梅干し。しそ漬け、昆布梅、かつお梅、はちみつ梅など、さまざまなバリエーションがある。

4 薪炭林から海辺まで多様な生態系を保つ

みなべ・田辺地域の梅林と薪炭林では、ハイタカやオオタカの生息、サシバやハチクマの飛来が、また山間のため池や里地の水田では、カスミサンショウウオやアカハライモリなどの希少種が確認されています。そして、千里の浜（みなべ町）は、本州でアカウミガメの産卵の密度が最も高いなど、「みなべ・田辺の梅システム」により土壌の崩落や流出が防がれ、総合的な自然環境が守られるため、多様な生き物の生態系が維持されています。

✿ 紀州梅の会

里山からの恵みに感謝し、継承する

自治体、農業関連団体、梅干加工組合などで組織する「紀州梅の会」は、1545年6月6日に京都「賀茂神社」の例祭において、時の天皇が梅を奉納したという故事にちなみ、6月6日を「梅の日」と定めた。毎年6月6日には上賀茂神社、下鴨神社（共に京都市）、須賀神社（みなべ町）、熊野本宮大社（田辺市）に梅を奉納し、収穫に感謝する神事が行われている。

みなべ・田辺地域について

紀伊半島の南西海岸付近に位置する「みなべ・田辺地域」は、人口約78,000人（2016年6月現在）の地域です。梅生産は、栽培面積4,180ha、生産量60,100t（2014年農林水産統計）で、日本国内の50%以上の生産量を占める「日本一の梅の生産地」です。とりわけ、1965年に地域の統一品種として選抜された「南高梅」は、梅干しの最高級品として愛され、日本の梅を代表するトップブランドとなっています。

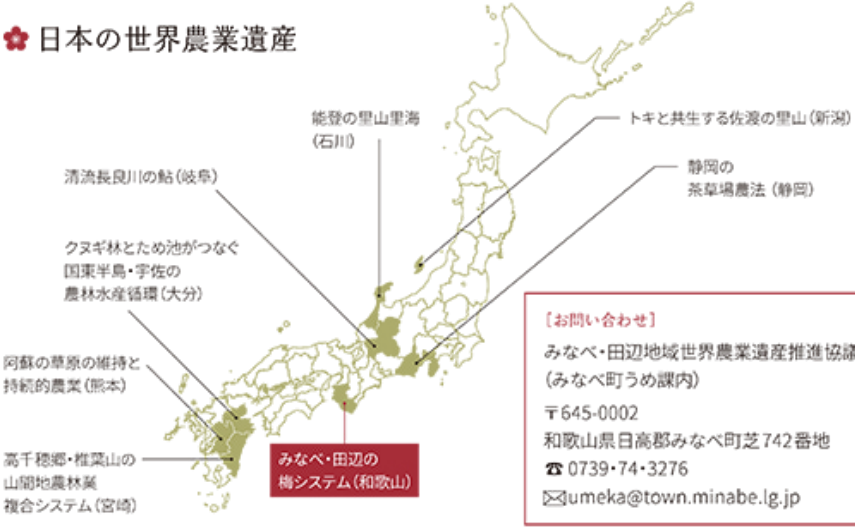
「世界農業遺産」とは

世界農業遺産（GIAHS:Globally Important Agricultural Heritage Systems）は、農業の大規模化、品種改良、肥料の大量使用などの近代化で失われつつある世界各地の伝統的な農業、農村の文化や景観、生物多様性に富む生態系を次世代へ保全・継承することを目的として、2002年から、国連食糧農業機関（FAO）が始めた認定制度です。持続可能な農業を実践する世界的に重要な地域として、マサイの牧畜（ケニア）やフローティングガーデン農法（バングラデシュ）など、アフリカ、ラテンアメリカおよびアジアの15カ国36地域が認定されています。現在、日本では「みなべ・田辺の梅システム」など8地域が、世界農業遺産に認定されています。

［アクセス］

東京からの最短でのアクセスは航空機。羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間15分、空港から当地域まで、車で約30分。羽田空港から関西国際空港まで約1時間10分、空港から当地域までは、電車や車で約1時間30分。JR新大阪駅から電車で約2時間、JR京都駅から電車で約2時間30分。

日本の世界農業遺産



［お問い合わせ］

みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会
（みなべ町うめ課内）

〒645-0002
和歌山県日高郡みなべ町芝742番地
☎ 0739・74・3276
✉umeka@town.minabe.lg.jp